

## Menü 1

CHF 127

### Mini Lattich

Waldpilze – Büffelmozzarella – Balsamico-Vinaigrette

19

\*\*\*

### Weisse Tomatenschaumsuppe

Basilikum

18

\*\*\*

### Zitronensorbet & Campari

14

\*\*\*

### Loup de mer Filet (FR)

Quinoa – zweifarbiges Petersilienpüree – Mini-Randen

Karotten-Krustentierschaum

52

\*\*\*

### Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

## Menü 2

CHF 133

Confiertes Saiblingfilet (CH)  
Gurken-Wassermelonenvariation

24

\* \* \*

Fenchel-Dillrisotto  
Black Tiger Crevetten (VNM)

26

\* \* \*

Black Angus Rindsfilet (AUS)  
Dauphine Kartoffeln – Saisongemüse – Trüffeljus

59

\* \* \*

Dessertbuffet „Belvoir“  
5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 3

CHF 139

Steinpilzconsommé

Ricottagnocchi

19

\* \* \*

Seeteufelsaltimbocca (FR)

Pak Choy – Tomatenchutney

25

\* \* \*

Erdbeersorbet & Balsamico

9

\* \* \*

Entrecôte double (AUS) & Hummerschwanz (AUS)

Mangold-Ricottacannelloni – gefüllte Mini Patisson

Szechuanpfefferjus

62

\* \* \*

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

## Menü 4

CHF 148

Zweierlei vom Tuna (VNM)

Avocadotatar – Kräutersalat – Kichererbsen

26

\*\*\*

Burrataravioli

Saporinotomaten – schwarze Oliven – Basilikumespuma

21

\*\*\*

60°C Ei

Spinatcrème – Kräuterseitlinge – Trüffelschaum

20

\*\*\*

Kalbsrücken (CH)

Kartoffeltortilla – junges Gemüse – Echalottenconfit

57

\*\*\*

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24